

Forretter

- Bakt torsk med gulrotkrem og brunet smør
195,-
- Varmrøkt og krydret laks med syrlig fiskesaus og agurksalat
195,-
- Confitert kylling med sellerikrem og tomat- vinaigrette
195,-
- Marinert kveite med sprø grønnsaker, nøtter og spicy urte- emulsjon
195,-
- Småhissig fisk og skalldyrssuppe med fersk fangst og sprø grønnsaker
195,-
- Blomkålpurè suppe med tørrsaltet bacon, hjemmebakt surdeigsbrød og aioli
155,-

Hovedretter

- Jærsk gladgris. Servert med sesong grønnsaker, jærslaw, eple- honning glaze og krydderbakte poteter
295,-
- Langtidsbakt høyrygg av jærsk storfe med sesong grønnsaker, sursøte grønnsaker, grønn- peppersaus og hvitløkspoteter
355,-
- Velmodnet filet av jærsk storfe med saltbakte rotgrønnsaker, rotpurè, smågrønt, timiansaus og småpoteter
395,-
- Entrecote av jærskalv med sesong grønnsaker, grønne saker, aroniasaus og potet- terte
445,-
- Fersk hvit fangst etter ønske og tilgang. Servert med fennikel bonanza, cidersaus og småpoteter
345,-

Desserter

- «Kræsja terte» med sitruskrem, frukter og karamelliserte nøtter
150,-
- «Djusi» sjokoladecake med salt karamell is og friskt tilbehør
150,-
- Yoghurt is tilsmakt rosmarin, servert med chilibreserte frukter og karamellisert hvit sjokolade
150,-
- Dronning Maud ish med karamellisert sjokolade og sprø kjeks
140,-
- Syrlig sjokolade pannacotta med frukter og sjokoladekjeks
150,-

Endringer kan forekomme grunnet råvaresesong/ tilgang